

Chianti Classico 2014



Cépages

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendange

Récolté à la main le 28
septembre 2014

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 12
jours dans des cuves en
béton. Fermentation
malolactique dans des
cuves en acier.

Élevage

12 mois dans de petits
fûts en bois usagés

Production

4200 bouteilles

Date de la mise en bouteille

25 juin 2016